



La Susheria

SUSHI MEXICANO



La Susheria

SUSHI MEXICANO

LA SUSHERÍA ES UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA QUE COMBINA PLATILLOS DE LA COCINA JAPONESA CON TOQUES SUTILES DE LA COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA A FIN DE LOGRAR UNA EXPERIENCIA DISTINTIVA Y SUMAMENTE AGRADABLE DENTRO DE UN AMBIENTE MODERNO, FRESCO Y DIVERTIDO.

La Sushería

SUSHI MEXICANO

ENTRADAS

KUSHIAGUES DE CAMARÓN (1 PZA)	\$57.00
KUSHIAGUES DE 3 PZAS DE QUESO O PLÁTANO O PLÁTANO CON QUESO	\$125.00
KUSHIAGUES DE 6 PZAS DE QUESO O PLÁTANO O PLÁTANO CON QUESO	\$215.00
EDAMAME AL VAPOR	\$75.00
EDAMAME ASADO	\$90.00
EDAMAME ESPECIAL	\$100.00
(Salsa de ostión , aceite de chile de árbol y ajo)	
TEMPURA DE VEGETALES	\$120.00
(Calabaza, zanahoria, espinaca, brócoli, champiñón, plátano y cebolla cambray)	
TEMPURA MIXTO	\$185.00
(Vegetales y 3 piezas de camarón)	
GYOSA AL VAPOR O FRITA (4 PZAS)	\$125.00
WONTON CRUJIENTE DE CANGREJO (4 PZAS)	\$160.00
TAKOYAKI (8 PZAS)	\$125.00
(Esferas de pulpo, camarón, jengibre, cebollín con salsa kushiage y tártara)	

SOPAS

MISO SHIRO	\$115.00
(Fondo de frijol de soya, tofu, shitake, germen de soya y cebollín)	
RAMEN DE RES	\$190.00
RAMEN DE CAMARÓN	\$195.00
VEGGIE RAMEN	\$210.00
(Fondo miso, tofu y vegetales mixtos)	
SUSHE RAMEN	\$210.00
(Fondo miso con un toque de chipotle ahumado, fideos de arroz, res y camarón)	

GOHAN

GOHAN	\$60.00
(Tradicional arroz blanco)	
GOHAN ESPECIAL	\$120.00
(Aguacate, cangrejo, queso crema, salsa dulce y ajonjolí)	
GOHAN TERIYAKI	\$110.00
(Zanahoria, calabaza, brócoli, pollo y salsa teriyaki)	
YAKIMESHI DE VEGETALES	\$85.00
(Zanahoria, cebolla, brócoli y calabaza)	
YAKIMESHI MIXTO	\$95.00
(Carne de res , camarón y huevo)	
YAKIMESHI DE POLLO	\$100.00
YAKIMESHI MIXTO	\$110.00
(Con extra tampico o chipotle o ajo)	

ENSALADAS

HARU YASAI (Mix de lechuga, espinaca, pepino, pollo al grill, jitomates salteados, ajonjolí caramelizado y vinagreta de jamaica, clavo y anís estrella)	\$165.00
NATSU YASAI (Mix de zanahoria, col morada, brotes de temporada, láminas de almendras, crujiente de wonton y aderezo de mango y almendra)	\$125.00

PASTAS

USHI UDON (Fideos udon, champiñón, zanahoria y arrachera)	\$180.00
SAKE UDON (Fideos udon, zanahoria, brocoli, salmón y salsa chipotle)	\$195.00
EBI UDON (Fideos udon, camarón, col morada, col de bruselas, pimientos, hojuelas de chile, salsa torino)	\$245.00
RAMEN YASAI (Fideos ramen, vegetales mixtos y aceite de ajonjolí)	\$195.00
YAKISOBA (Pasta udon, zanahoria, jicama, calabaza, camarón o pulpo, germen de soya)	\$265.00
CHIRI RAMEN (Fideos ramen, espinaca, zanahoria, calabaza, pollo, salsa de ostión y aceite de ajonjolí)	\$195.00

POKE BOWL

TAKO (Gohan, pulpo, edamame, piña masago, aguacate, crujiente de alga nori y salsa de la casa)	\$210.00
EBI (Gohan, camarón empanizado, mango, zanahoria, aguacate, pepino, brotes de temporada y salsa de tamarindo)	\$190.00
VEGGIE (Gohan, edamame al vapor, elote baby, jitomate cherry, aguacate, zanahoria, coles de brucas, col morada y salsa de mango)	\$170.00

NIGIRI

NIGIRI DE AGUACATE (2 PZAS)	\$45.00
NIGIRI DE ATÚN (2 PZAS)	\$55.00
NIGIRI DE CAMARÓN (2 PZAS)	\$70.00
NIGIRI DE CANGREJO (2 PZAS)	\$60.00
NIGIRI DE PULPO (2 PZAS)	\$70.00
NIGIRI DE SALMÓN O SALMÓN AHUMADO (2 PZAS)	\$70.00
NIGIRI RAINBOW (Atún, salmón y aguacate) (2 PZAS)	\$75.00

SASHIMI

ATÚN (120 gr)	\$185.00
SALMÓN FRESCO (120 gr)	\$195.00
PULPO (120 gr)	\$230.00

ONIGIRI

ESFERAS DE GOHAN RELLENAS DE QUESO CREMA (3 PZAS)

ONIGIRI RAINBOW (Salmón fresco, atún y aguacate)	\$100.00
ONIGIRI UMI (Salmón ahumado, camarón y aguacate)	\$105.00

TEMAKI

SALMÓN AHUMADO (2 PZAS) (Zanahoria dulce y queso crema)	\$225.00
SALMÓN (2 PZAS) (Zanahoria y queso crema)	\$160.00
CAMARÓN (2 PZAS) (epino y queso crema)	\$170.00
LA SUSHERÍA (2 PZAS) (Atún, lechuga, aguacate y salsa spicy)	\$195.00

ESPECIALIDADES

NAMA HARUMAKI ROLL (Camarón, cangrejo, piña y zanahoria) (1 PZA)	\$145.00
NAMA HARUMAKI TROPICAL ROLL (Fresa, kiwi, manzana y queso crema) (1 PZA)	\$145.00
TRILOGIA DE TOSTADITAS (Atún, salmón y camarón)	\$190.00
WARA-CHE ARRACHERA (Gohan con coco, relleno de arrachera, surimi, brotes de temporada, aguacate salsa chipotle y edamame)	\$240.00
TIRADITO DE ATÚN Y VINAGRETA DE CHILE SERRANO Y MARACUYÁ	\$210.00
AGUACHILE DE PULPO Y CAMARÓN CON TOSTADITAS WONTON	\$280.00
CAMARÓN ROCA (6 PZAS)	\$275.00
TACOS DE RIB EYE CON TORTILLAS DE HARINA Y SALSA DE AJONJOLÍ	\$320.00
NEVADITO ROLL (Hoja de arroz, zanahoria, calabaza frita, cebolla, surimi, camarón capeado y chiles toreado)	\$160.00

MAKI Y ROLLOS

ACA ROLL (Salmón ahumado, queso crema, plátano frito y salsa chipotle)	\$150.00
CALIFA ROLL (Aguacate, camarón, pepino y ajonjolí)	\$90.00
CANIBALITO ROLL (Aguacate, tocino, jamón, arrachera, cebollín y salsa sriracha)	\$155.00
CRUNCHY ROLL (Zanahoria, camarón empanizado, queso crema, mango, aguacate, nuez y salsa de anguila)	\$145.00
DON CANGREJO ROLL (Queso crema, ajonjolí, aguacate, camarón, cangrejo y salsa tampico)	\$145.00
DORADITO ROLL (Plátano empanizado, salmón ahumado, queso crema y zanahoria)	\$150.00
DRAGON ROLL (Camarón capeado, surimi, pepino, aguacate, anguila, masago, sriracha, teriyaki, y cebollín)	\$190.00
FIJI ROLL (Camarón, piña, queso gouda, plátano macho y salsa agridulce)	\$135.00
FILA ROLL (Salmón ahumado, queso crema y ajonjolí)	\$145.00
FUNGI ROLL (Queso, camarón empanizado, pasta de surimi, aguacate, champiñón glaseado y cebollín)	\$155.00
FUTO MAKI (Espinaca, pepino, espárrago, ajonjolí, aguacate, zanahoria dulce y salsa dulce)	\$110.00
GABY ROLL (Camarón patoquilla, queso crema, aguacate, cangrejo y salsa tartara con miel)	\$165.00
HONEY ROLL (Camarón chile serrano, miel, pepino, chips de piña y salsa de anguila)	\$165.00
INCHE ROLL (Surimi empanizado, aguacate, cebollín, queso manchego, chile de árbol y salsa chipotle)	\$120.00
KALIKANI ROLL (Cangrejo, aguacate, pepino y ajonjolí)	\$110.00
KÚMA ROLL (Camarón capeado, aguacate, cangrejo, cebollín, camarón, salsa chipotle, salsa spicy y salsa teriyaki)	\$200.00
KYURI ROLL (Pepino, aguacate, queso crema, camarón, salsa tampico y salsa de anguila)	\$140.00
MAKI MON (Camarón capeado, salsa tampico, salsa chipotle y queso crema)	\$125.00
MAMI ROLL (Camarón tempura, surimi, aguacate, salmón, masago, salsa chipotle y cebollín)	\$155.00
MAR Y TIERRA (Pepino, aguacate, cebollín, salsa chipotle, queso crema, camarón y cecina)	\$170.00
MEXICANITO (Arrachera, cebolla cambray, espinaca, tempura, salsa de aguacate y salsa torino)	\$175.00
MUSHI ROLL (Cangrejo, queso crema, pasta mushi, aguacate y ajonjolí)	\$105.00
NANO MAKI (Salmón fresco, aguacate, queso crema, mango y salsa de tamarindo)	\$140.00
PERY ROLL (Kiwi, fresa, zanahoria, lechuga y queso crema)	\$100.00
RAINBOW ROLL (Pasta de surimi, pepino, aguacate, salmón fresco, atún, camarón y cangrejo)	\$145.00
ROZY ROLL (Camarón empanizado, cebollín, aguacate, pepino, cangrejo con chipotle, poro, cilantro y salsa de anguila)	\$195.00
SRIRACHA ROLL (Zanahoria, camarón al ajo, aguacate, chipotle, pepino y salsa sriracha)	\$145.00
SPICY ROLL (Surimi, pepino, masago, aguacate y salsa spicy)	\$135.00
TAXQUITO ROLL (Anguila, salmón ahumado, aguacate, pepino, queso crema, camarón, salsa dulce y salsa de jumil)	\$200.00
TORI MAKI (Pollo al mezcal, cebollín, pimienta morrón, piña, queso manchego, salsa de jumil y salsa de tamarindo con chipotle)	\$155.00
TUTTI ROLL (Camarón capeado, aguacate, queso crema, mango, fresa, kiwi, salsa guajillo)	\$145.00
ZIHUA ROLL (Camarón con coco, queso crema, pepino, aguacate, salsa de mango y chile serrano)	\$150.00
ZITO ROLL (Camarón, arrachera, aguacate, cebollín, queso manchego, piña, chile de árbol, cilantro y salsa chipotle)	\$190.00
EXTRA JENGIBRE, WASABI, SALSA (Tampico, anguila, sriracha, chipotle)	\$30.00
EXTRA DE PROTEÍNA (Pollo, res, arrachera, cecina, surimi)	\$50.00
EXTRA DE PROTEÍNA (Camarón, cangrejo, salmón fresco)	\$60.00
EXTRA DE EMPANIZADO	\$28.00

ROLLOS CALIENTES

CANTERA ROLL (Queso crema, surimi, zanahoria, salmón y pasta momiji)	\$165.00
MIRA MAKI (Cebollín, pepino, queso crema, aguacate, salmón ahumado y salsa chipotle)	\$180.00
MONTECITO ROLL (Queso crema, salsa de chipotle, camarón, aguacate y gratinado con queso manchego)	\$160.00
ROCK AND ROLL (Anguila, queso crema, aguacate, salsa tampico, salsa chipotle, salsa de anguila y cebollín)	\$185.00
VOLCANO ROLL (Camarón tempura, surimi, aguacate y salsa chipotle)	\$175.00
UNAGI MAKI (Anguila, pasta surimi, surimi empanizado, pepino, aguacate, queso manchego, salsa de anguila y salsa chipotle)	\$195.00

ROLLOS EMPANIZADOS

ARRACHERA ROLL (Arrachera, queso crema y chile chipotle)	\$145.00
COCO ROLL (Camarón, queso crema, aguacate y piña, empanizado con coco)	\$145.00
FRAILE ROLL (Queso manchego, zanahoria, shichimi, espárragos, aguacate y salsa tampico)	\$155.00
MARMO ROLL (Camarón empanizado, ajonjolí, aguacate, queso crema y salsa tampico)	\$160.00
ROBY ROLL (Camarón, queso manchego, aguacate y salsa agri dulce)	\$160.00
RUMMY ROLL (Camarón empanizado, ajo macho, queso manchego, tocino, jamón, arrachera, cebollín y salsa spicy)	\$165.00
TERIYAKI ROLL (Pollo teriyaki, aguacate, pepino, salsa tampico, chiles toreados y ajonjolí)	\$165.00
YEKA MAKI (Aguacate, pepino, queso crema, cecina y salsa chipotle)	\$175.00
ZURI ROLL (Salmón, pepino, aguacate, pasta surimi y salsa chipotle)	\$165.00

POSTRES

RINGU ROLL (Crujiente de manzana, canela y piloncillo con helado de ponche mexicano)	\$135.00
TRADICIONAL CAMELADO (Gelatina de café, jarabe con licor de café y brandy, helado de vainilla)	\$115.00
TRADICIONAL HELADO TEMPURA (Helado de vainilla y salsa de cajeta)	\$145.00
CAMELADO MEXICANO (Gelatina de café, jarabe “tres leches” con helado de palanqueta)	\$125.00
CONCHA BRIOCHE TEMPURA (Tempura de concha de vainilla rellena de helado red velvet y crema inglesa de vainilla)	\$145.00
SAKUR-AMATE (Tradicional pan de harina de arroz de Teloloapan, Guerrero; jarabe de horchata con helado de caramelo y ajonjolí negro)	\$165.00
TAIYAKI (Relleno de cajeta o crema de avellanas con helado a elegir: vainilla, ponche, caramelo y ajonjolí negro, o red velvet)	\$145.00

TEPPANYAKI

PORCIÓN PARA 2 A 3 PERSONAS

GOHAN

YAKIMESHI DE VEGETALES	\$155.00
YAKIMESHI MIXTO (Carne de res, camarón, huevo)	\$245.00
YAKIMESHI DE POLLO	\$255.00
YAKIMESHI MIXTO (Con extra de tampico, chipotle o ajo)	\$285.00

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI YASAI	\$385.00
(Germen de soya, nopal, plátano macho, champiñones, setas, espárragos, calabaza, xoconostle, espinaca, cebolla morada)	
CON POLLO	\$520.00
CON FILETE DE RES	\$595.00
CON SALMÓN	\$595.00
CON RIB EYE	\$650.00

ESPECIALIDADES

STIR FRIED (Pimiento rojo, cebolla, zanahoria, calabaza y pollo, salsa teriyaki, acompañado de arroz gohan)	\$300.00
TACOS DE RIB EYE CON TORTILLA DE HARINA Y SALSA DE AJONJOLÍ (2 PZAS)	\$410.00
SAKE YASAI (Salmón, espárrago, espinaca, brocoli, elote, gohan y salsa dulce al romero)	\$540.00

TEPPANYAKI

PORCIÓN PARA 2 A 3 PERSONAS

PASTAS

USHI UDON (Fideos udon, champiñón, zanahoria y arrachera)	\$320.00
SAKE UDON (Fideos udon, zanahoria, brocoli, salmón y salsa chipotle)	\$320.00
EBI UDON (Fideos udon, camarón, col morada, col de bruselas, jitomate cherry, cebolla, pimientos y salsa torino)	\$365.00
CHIRI RAMEN (Fideos ramen, cebolla, zanahoria, calabaza, pollo y salsa de ostión)	\$325.00
YAKISOBA (Pasta udon, zanahoria, jícama, calabaza, germen de soya, camarón o pulpo y salsa yakisoba)	\$365.00

POSTRES

KUDAMONO YAKI (Plátano macho flameado con licor 43, azúcar mascabado manzana y helado de canela)	\$250.00
---	-----------------

COCTELES DE LA CASA

KALPIS (Bebida a base de arroz japonés. Natural o mineral)	\$80.00
FIJI GLAM (Kalpis, Jugo de Arandano)	\$90.00
TOKIO (Kalpis, Piña, Jengibre)	\$95.00
ICHIGO (Gin, Fresa Toronja)	\$145.00
DIABLITO (Whiskey, Jamaica)	\$130.00
ORIGAMI (Sake, Jengibre y Piña)	\$130.00
MARGARITA SUSHERÍA (Tequila Blanco, Limón y Licor De Chile Poblano)	\$165.00
KAU KAU (Tequila Blanco, Coco y Maracuyá)	\$165.00
KIIRO (Mezcal Guerrerense, Albahaca, Maracuyá y Cerveza)	\$175.00
PACÍFICO (Tamarindo, Cerveza y Mezcal Guerrerense)	\$190.00
XOCONO (Mezcal Guerrerense, Vodka de pera, xoconostle y piña)	\$125.00
SAKE KIURY (Sake, Fresa y Pepino)	\$100.00
SAKE TONIC (Sake y Agua tonic)	\$105.00
SAKE KATE (Sake, Aguacate y Limón)	\$120.00
SAKE TINI (Sake, Vodka y Licor De Manzana)	\$110.00
SAKE MOJITO (Sake, Hierbabuena y Limón)	\$110.00
CARAJILLO (Licor 43 y Espresso)	\$195.00
GREEN JAPAN (Manzana verde, Piña, Pepino y Sake)	\$155.00

BEBIDAS

REFresco EN LATA	\$50.00
AGUA ALAMEDA MINERAL	\$50.00
AGUA ALAMEDA NATURAL	\$55.00
NARANJADA O LIMONADA (Natural o mineral)	\$50.00
CAFÉ AMERICANO	\$50.00
CAPUCINO	\$60.00
ESPRESSO SENCILLO	\$42.00
ESPRESSO DOBLE	\$45.00
ESPRESSO CORTADO	\$48.00
TÉ HELADO VERDE	\$75.00
TISANA CALIENTE BORA BORA	\$80.00
(Maracuya, Jengibre, Frambuesa y Limón.)	
TISANA CALIENTE DRAGON BLEND	\$80.00
(Pitahaya, Manzana, Kiwi y Piña)	
TISANA CALIENTE MUMBAI	\$80.00
(Grosella, Coco, Fresa y Arandano)	
TÉ VERDE SENCHA	\$80.00

CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL	\$54.00
CERVEZA PREMIUM	\$50.00
CERVEZA SAPPORO	\$165.00
+ CUBANA (Nuestro mix de salsas)	\$40.00
+ MICHELADA CLAMATO	\$44.00
+ MICHELADA NATURAL (Limón y sal)	\$35.00

TEQUILA

	COPA
DON JULIO BLANCO	\$265.00
1800 CRISTALINO	\$310.00
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$165.00
CENTENARIO REPOSADO	\$150.00
CENTENARIO PLATA	\$150.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$300.00

SAKE

	COPA	SERVICIO
SAKE KIKU TARU	\$140.00	\$480.00
SAKE 50 DASSAI JUNMAI DAIGINJO	\$280.00	\$1,080.00
SAKE KISUISUI JUNMAI GINJO	\$215.00	\$815.00
SAKE NAMI JUNMAI (SAKE MEXICANO)	\$165.00	\$605.00
SAKE NAMI JUNMAI GINJO	\$255.00	\$965.00
SAKE NAMI JUNMAI DAIGINJO	\$325.00	\$1,245.00

MEZCAL

	COPA
AMORES GUERRERO (CUPREATA)	\$240.00
ALIPUS SAN LUIS (ESPADÍN)	\$310.00
ALIPUS SAN BALTAZAR (ESPADÍN)	\$310.00
UNIÓN JOVEN (ESPADÍN)	\$210.00
UNIÓN EL VIEJO (ESPADÍN)	\$245.00
400 CONEJOS JOVEN (ESPADÍN)	\$165.00
400 CONEJOS REPOSADO (ESPADÍN)	\$195.00

WHISKEY

	COPA
J.W. ETIQUETA ROJA	\$185.00
BUCHANAN'S 12	\$310.00
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$320.00
SUNTORY TOKI (Japonés)	\$325.00

BRANDY

	COPA
TORRES 10	\$165.00

VODKA

	COPA
SMIRNOFF	\$130.00
ABSOLUT AZUL	\$140.00
ABOSOLUT PERA	\$155.00
STOLICHNAYA	\$165.00

RON

	COPA
BACARDÍ BLANCO	\$130.00
MATUSALEM PLATINO	\$150.00
MATUSALEM CLÁSICO	\$175.00
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$195.00
ZACAPA ÁMBAR 12	\$285.00

GINEBRA

	COPA
BEEFEATER	\$195.00
TANQUERAY	\$220.00
BOMBAY	\$220.00
ROKU GIN (Japonés)	\$265.00

LICORES

	COPA
BAILEYS	\$150.00
LICOR 43	\$165.00
LICOR PLUM DEW (Licor Japonés de ciruela)	\$135.00

VINO TINTO

		
L.A. CETTO ZIFANDEL	\$145.00	\$680.00
EL CAPORAL (NEBBIOLO TEMPRANILLO, MERLOT) HACIENDA DE GUADALUPE		\$1,450.00
DATUM (MERLOT, SYRAH, NEBBIOLO) QUINTA MONASTERIO	\$200.00	\$970.00

VINO BLANCO

		
GIGI BLANC (SAUVIGNON BLANC) HACIENDA DE GUADALUPE	\$225.00	\$1,035.00
LA REDONDA BLANCO RUBY	\$140.00	\$615.00

VINO ROSADO

		
GABY ROSÉ (SYRAH, GRENADE) HACIENDA DE GUADALUPE	\$220.00	\$640.00

Una de nuestras misiones es ser parte de un cambio positivo para nuestro planeta,
por eso en La Sushería todos nuestros productos desechables son 100% biodegradables.
Aún así, queremos que seas parte del cambio, invitándote a evitar lo más posible su uso.

SERVICIO PARA LLEVAR \$25.00



@lasusheriataxco



@lasusheria.mx

DISFRUTA DE:



Plaza Borda No. 5, Planta Alta. Taxco.
TEL. 01 (762) 622 4085

 La Bendita  @labendita.mx



Café Punta del Cielo®
El Gran Café de México.

Plaza Borda No. 4, Taxco.
TEL. 01 (762) 627 2722

 Café Punta del Cielo Taxco  Puntadelcielotaxco



Plaza Borda No. 4 - Dentro del
Hotel Agua Escondida, Taxco.

 La Hacienda  @lahaciendataxco



Plaza Borda No. 4 - Dentro del
Hotel Agua Escondida, Taxco.

 La Terraza  @laterraza.mx

EL
AMERICANO
RESTAURANTE / BAR

TAXCO GRO

Juan Ruiz de Alarcón No. 7, Taxco.
TEL. 01 (762) 627 3920

 El Americano  @elamericano.mx

CHU-CHO
CHURROS Y CHOCOLATE

Plazuela de Bernal No. 6, (Los Castillo), Taxco.
TEL. 01 (762) 627 4239

 Chu-Cho  @chu_cho.mx



@lasusheriataxco



@lasusheria.mx

